Herd

"CHASSAGNE"
"CHAMBERTIN"

LI 1141 E/ CT

Inhalt :

- Installationsanleitung
- Gebrauchsanleitung
- Anhang / Annexe

LACANCHE

Fourneaux de France

TECHNISCHES DATENBLATT ——— 3

INSTALLATIONSANLEITUNG 7

INSTALLATION ——— 9

ÖFFNEN UND WIEDERAUFSETZEN DER KOCHFLÄCHE ——— 11

STROMANSCHLUSS ——— 12

INSTANDHALTUNG ——— 13

SCHALTBILD ——— 17

GEBRAUCHSANLEITUNG 19

WARNHINWEISE ——— 21

INDUKTIONS-KOCHFELD ——— 23

GRUNDSÄTZLICHE EMPFEHLUNGEN ZUM GEBRAUCH DER ÖFEN ——— 27

ELEKTROOFEN ——— 29

MULTI-FUNKTION BACKOFEN ——— 30

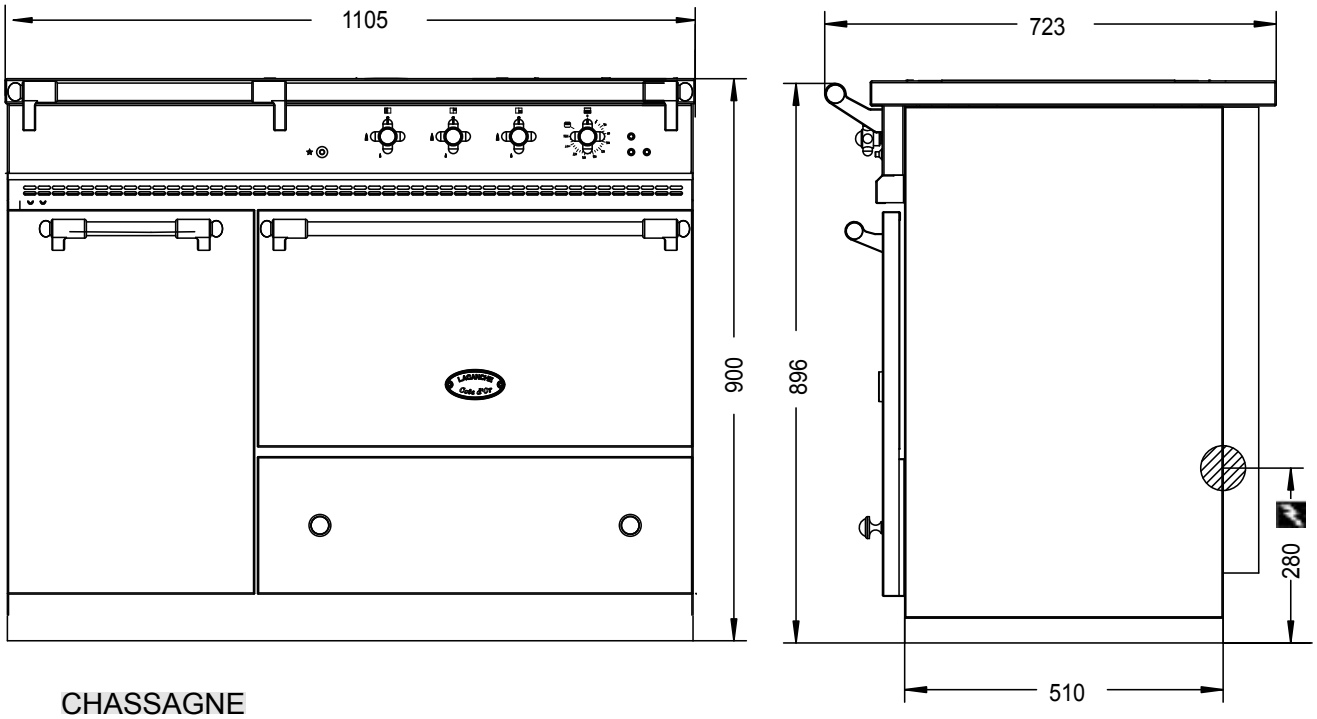
WÄRMESCHRANK ——— 32

REINIGUNG UND PFLEGE ——— 33

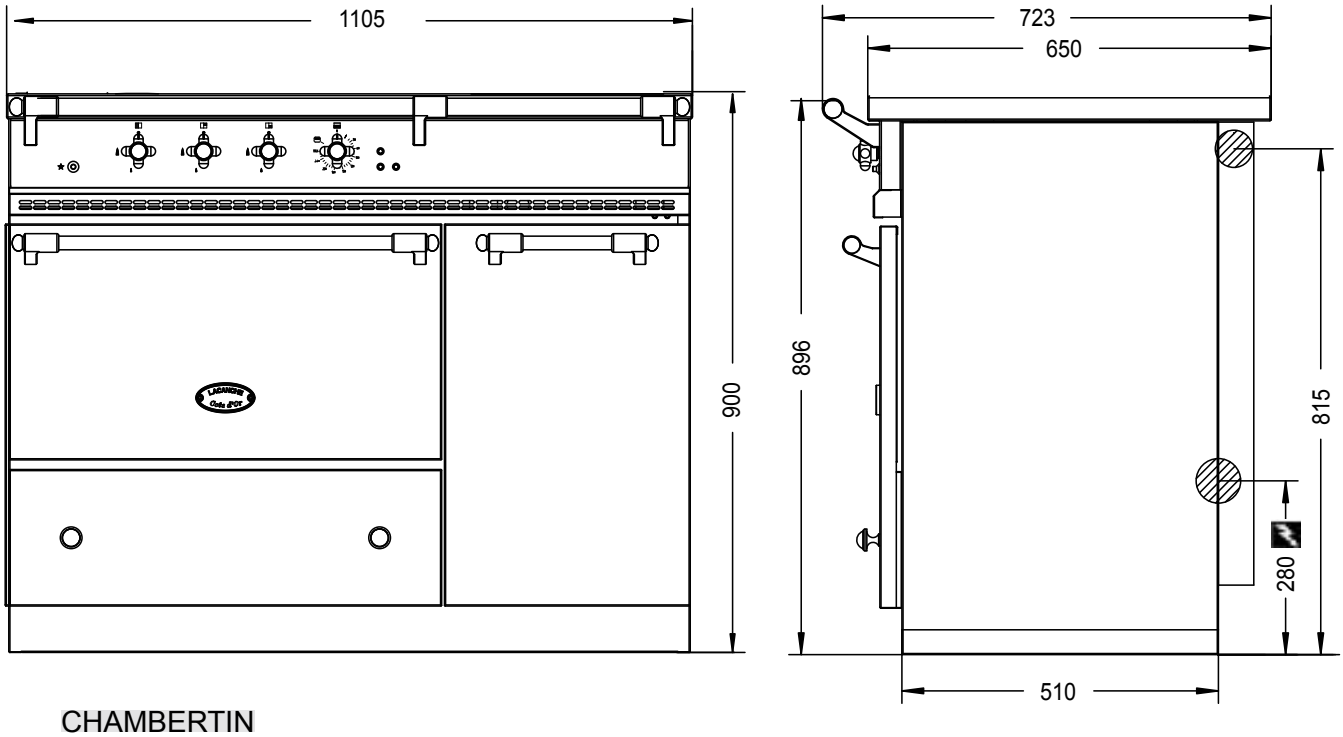
INFORMATIONEN ÜBER DIE ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKABFÄLLEN ——— 35

TECHNISCHES DATENBLATT

CHASSAGNE “ELEKTRO-AUSFÜHRUNG” : ELEKTRISCHES KOCHFELD



CHASSAGNE

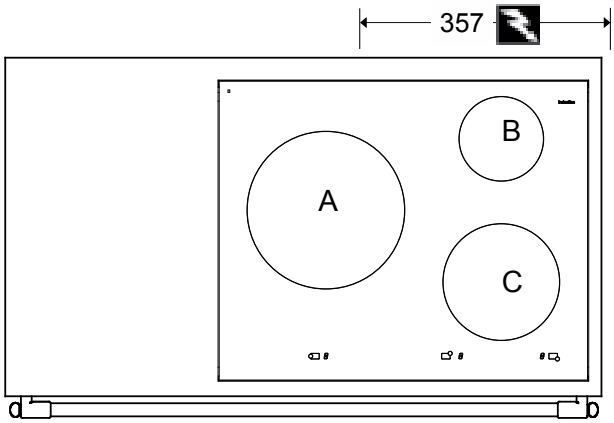


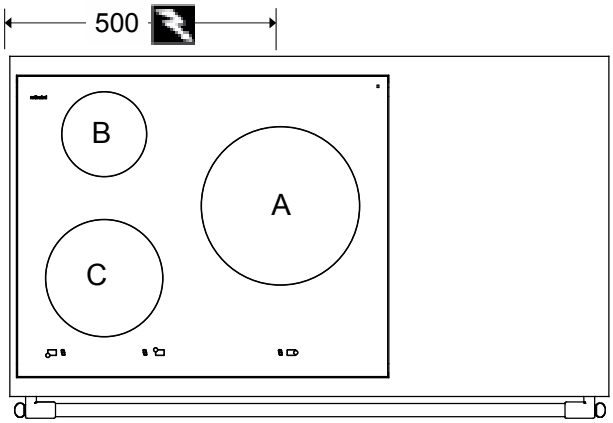
CHAMBERTIN

Bei einem erhöhten Gerät kann die Höhe von 900 bis 916 mm variieren.

Gehäuseteile aus Edelstahl oder aus emailliertem Stahlblech

TECHNISCHES DATENBLATT





Stromanschluß: am Anschlußklemmblock auf der Rückseite des Gerätes

►ELEKTRISCHES KOCHFELD MIT INDUKTIONSKOCHSTELLEN

- 3 Induktionskochstellen unterschiedlicher Größe und Heizstärke unter einer 4 mm starken Glaskeramikplatte (Induktionskochstellen **A**, **B, C** Tabelle **2** Anhang **0**).
- 9 Leistungsbereichen.
- “Booster”-Funktion an jedem Kochfeld.
- Funktion Kochgaspedal.
- 2 Funktionen bei der Aufrechterhaltung température: 42 ° C und 70 ° C
- Drehbestellung von Stirnhebel.
- Energieregler.

Leistung : 7600 W – 230 V 1N~ 50 Hz/ 400 V 3N~ 50

TECHNISCHES DATENBLATT

Statischer Elektro-Backofen :

- ► Emailliertes Blech.
- ► Maße B x T x H : 535 mm x 420 mm x 300 mm, 77 Liter.
- ► 3 Einschubebenen im Abstand von 70 mm.
- ► Thermostatisch geregelte Ober- und Unterhitze, Thermostat mit Sicherheit. Er ist mit einem elektrischen Grill mit einer Leistung von 2850 W ausgerüstet.

Leistung : 2900 W – Stromversorgung : 230 V 1N~ 50 Hz/ 400 V 3N~ 50 Hz

Multifunktions-Elektro-Backofen :

- ► Emailliertes Blech.
- ► Backofen mit Wahl zwischen zwei Funktionsweisen von selector
- ► Maße B x T x H : 535 mm x 420 mm x 265 mm.
- ► Er ist mit einem elektrischen Grill mit einer Leistung von 2850 W ausgerüstet.
- ► 3 Einschubebenen im Abstand von 70 mm.

Funktion statischen elektrischen Ofen :

Die Heizelemente bestehen an der Bodenblech aus einer 1700 Watt starken Unterhitze und am Ofengewölbe aus einem 1200 Watt-Peripherieteil, das gleichzeitig betrieben wird. Thermostatisch geregelte Ober- und Unterhitze, Thermostat mit Sicherheit.

Leistung : 2900 W – Stromversorgung : 230 V 1N~ 50 Hz/ 400 V 3N~ 50 Hz

Funktion elektrischer Umluftofen :

Die Heizelemente bestehen an der Bodenblech aus einer 2650 Watt starken Unterhitze und am Ofengewölbe aus einem 1200 Watt-Peripherieteil, das gleichzeitig betrieben wird. Thermostatisch geregelte Ober- und Unterhitze, Thermostat mit Sicherheit.

Leistung : 2650 W –Stromversorgung : 230 V 1N~ 50 Hz/ 400 V 3N~ 50 Hz

Wärmeschrank :

- ► Der Tellerwärmer aus rundum wärmeisoliertem rostfreiem Stahlblech umfaßt 2 Ebenen, die Roste im Gastronorm-Format GN 1/1 aufnehmen können.
- ►Maße B x T x H : 530 mm x 325 mm x 490 mm.
- ►Thermostatisch regulierte Erwärmung 30-110°C.
- ►Fassungsvermögen : 72 Teller (24 cm).

Leistung : 950 W – Stromversorgung 230 V 1N~ 50 Hz

Zubehör

Ofen : 1 Backblech, 1 Rost 395x400.

- ►Neutraler Schrank : 1 Edelstahlroste.
- ►Wärmeschrank : 2 Edelstahlroste

Normen:

Niederspannung : 2006/95/CEE

CEM : 2004/108/CEE

Herd

"CHASSAGNE"
"CHAMBERTIN"

INSTALLATIONSANLEITUNG

Die Installation muß gemäß der Installationsanleitung und den im jeweiligen Land geltenden Vorschriften vorgenommen werden.

Das vorliegende Heft wird dem Benutzer nach der Installation ausgehändigt.

LACANCHE

Fourneaux de France

INSTALLATION

Warnhinweise :

Der Käufer verpflichtet sich, sein Gerät nach dem Stand der Technik sowie nach den geltenden Vorschriften und Normen zu installieren bzw. installieren zu lassen.

Eingriffe oder Reparaturen an einem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden.

Versand-Frachtstück :

Kartonverpackung auf Holzsockel.

Auspacken und den einwandfreien Zustand des Gerätes überprüfen. Bei Schäden entsprechende Vorbehalte auf dem Lieferschein vermerken und spätestens innerhalb von 48 Stunden durch Einschreiben mit Rückschein an den Spediteur bestätigen.

◊ **Empfehlungen :**

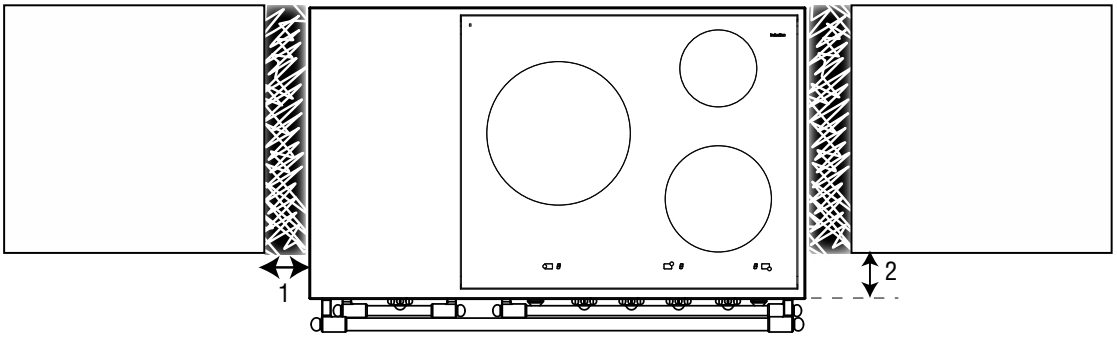
→ **D**as Gerät mit Hilfe der verstellbaren Füße waagrecht stellen.

→ **S**tandfest in einem ausreichend belüfteten Raum aufstellen. Zwischen dem Gerät und den anderen Oberflächen einen Mindestabstand von 50 mm einhalten (wärmeempfindliche Wände). Wenn das Gerät zwischen zwei Flächen integriert werden soll, darf die Tischfläche des Gerätes NIEMALS unterhalb der benachbarten Arbeitsflächen liegen. Es wird auch empfohlen, die Vorderseite des Gerätes im Verhältnis zu den seitlichen Möbeln um 70 mm vorstehen zu lassen.

→ **A**ufstellung unbedingt unter einer Abzugshaube. (Vgl. technisches Datenblatt des Gerätes.)

→ **W**enn dieses Gerät sehr nahe an einer Wand, einer Zwischenwand oder neben einem Küchenmöbel, dekorativen Blenden usw. Aufgestellt werden muß, so sollten diese empfohlenermaßen aus einem nicht brennbaren Material verkleidet werden, das nicht brennbar ist und eine gute thermische Isolierung gewährleistet; dabei ist den Brandschutzbestimmungen besonders Augenmerk zu schenken.

Die Nichtentflammbarkeit der an die seitlichen Herdwände angrenzenden Materialien muss gewährleistet sein.



① Wenn die angrenzenden Elemente aus wärmeempfindlichen Materialien bestehen, ist ein 50 mm großer Abstand zwischen der Seite des Herdes und dem angrenzenden Element vorzusehen.

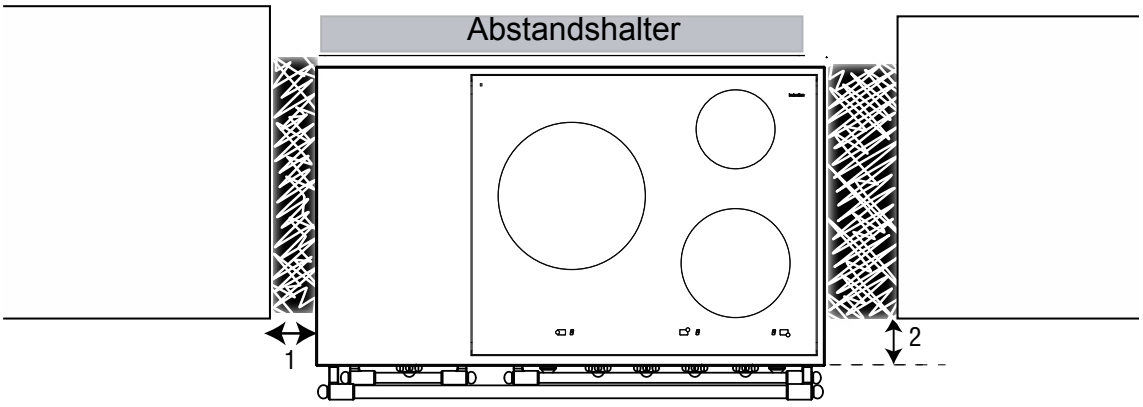
② Es wird empfohlen, den vorderen Rand des Kochfeldes im Verhältnis zu den angrenzenden Möbeln 70 mm vorstehen zu lassen.

◊ **Verwendung des Rückenteils :**

Das besonders für Einbauherde empfohlene Rückenteil sorgt für einen Abstand zur Wand von 70 mm und erhöht damit die Tiefe der Kochfläche auf 722,5 mm.

Es verbessert außerdem die Funktionsweise der Komponenten :

Artikelbezeichnung: **DS 1100.**



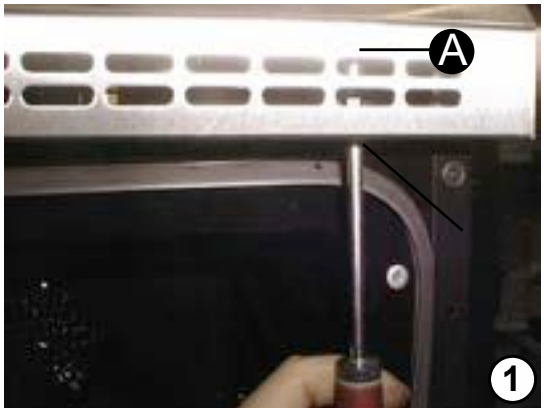
ÖFFNEN UND WIEDERAUFSETZEN DER KOCHFLÄCHE

Das Öffnen der Kochfläche kann sich in den folgenden Fällen als notwendig erweisen :

- Austausch einer Induktormodul.
- Austausch einer Kodierer.

Öffnen der Kochfläche

1- Schrauben Ⓐ / Abb.① lösen.
2- Ziehen und anheben nach oben/ Abb.②.
3- Erdungsleitung abziehen
4- Trennen Sie die Randstecker von den Kodierern
5- Platte komplett abheben
6- Auf einer nicht scheuernden Unterlage ablegen



Wiederauflegen des Kochfeldes

Beim Wiederauflegen des Kochfeldes müssen die Halteschraube erneut befestigt werden, da sich die Mulde ansonsten verformen könnte.

STROMANSCHLUSS

Die Installation muß gemäß diesen Anleitungen und den im jeweiligen Land geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Das vorliegende Heft wird dem Benutzer nach der Installation ausgehändigt.

Vor dem Anschluß:

- ✓ **Ü**berprüfen Sie ob die Stromversorgung des Netzes mit der Spannung und Leistung des Gerätes vereinbar ist.
- ✓ **Ü**berprüfen Sie ob die ortsfeste Anlage des Benutzers eine zugelassene omnipolare Abschaltvorrichtung umfasst.

Anschluß : WICHTIG :

- **E**in Normkabel verwerden (245 IEC 57 oder 245 IEC 66) oder sonstige Kabel mit den gleichen technischen Merkmalen.

- **D**ie Leiter des Versorgungskabels zwischen der Zugsperre und den Klemmen müssen so lang sein, dass sich bei einem Zug am Kabel die aktiven Leiter vor dem Erdleiter spannen.

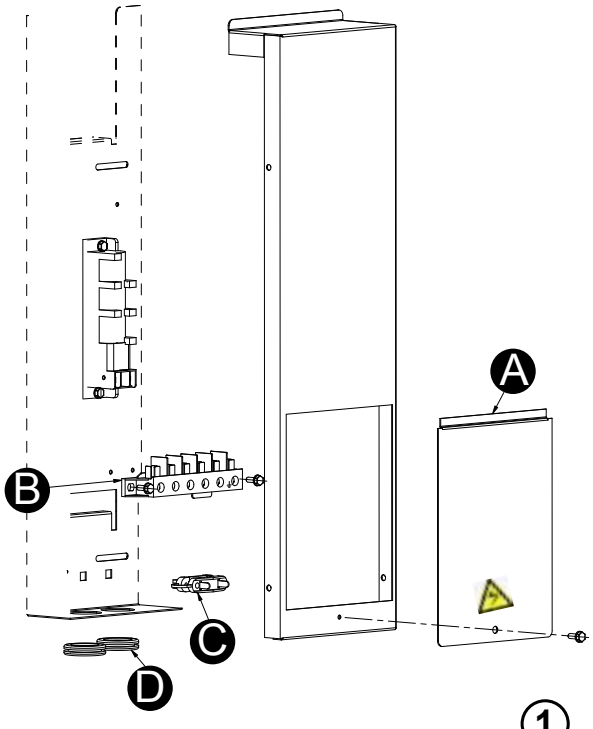
- **W**enn dieses Gerät ständig mit einem festen elektrischen Kabel verbunden ist, sollte das Kabel gegen Lekstrom geschützt sein.

- **W**enn das Gerät mit einem Stecker an eine Steckdose angeschlossen wird, sollte die Steckdose ständig zugänglich sein.

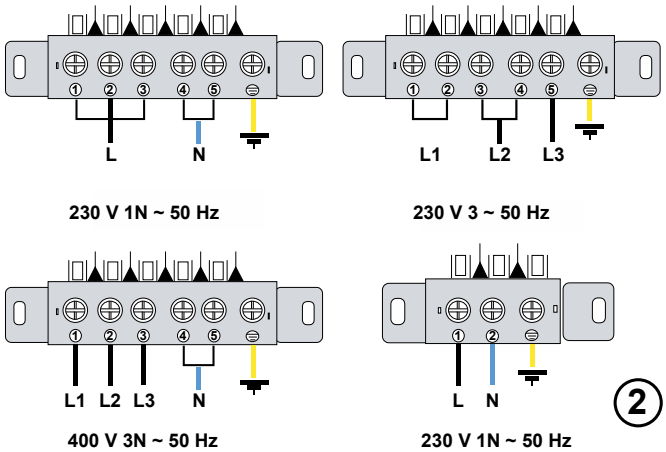
- **D**ie Halteschrauben der hinteren Abdeckung Ⓐ/ Abb.① des Gerätes durch ⚡ identifiziert.
- **D**as Kabel mit der Kabelklemme Ⓑ/ Abb.① und Abb.② befestigen.
- **M**it normgerechtem flexiblem Kabel am Klemmbrett Ⓒ/ Abb.① anschließen .
- Ziehen Sie das Kabel durch den Draht geht Ⓓ/ Abb. ①.

⚠ **Es ist gefährlich, das Gerät einzuschalten, ohne daß die Masse geerdet ist !**

Wir haften nicht für Unfälle, die aufgrund einer fehlenden oder unsachgemäßen Erdung zustande kommen.



①



L'alimentation en tri 400 sans neutre n'est pas possible

②

Eingriffe bzw. Reparaturen an einem Gerät müssen durch einen sachkundingen Installateur erfolgen.

Begrenzungsthermostat :

Der Begrenzungsthermostat ist gemäß den Bauvorschriften dazu bestimmt, das Gerät vor einer Überhitzung zu schützen.

Bei Überhitzung wird der Begrenzungsthermostat ausgelöst, und er unterbricht die Ofenfunktionen des Gerätes.

Außerdem ist der Begrenzungsthermostat aufgrund seiner empfindlichen Technologie sehr anfällig auf Stöße und Schwingungen, die beim Transport auftreten können.

Beim erstmaligen Erhitzen des Ofens kann der Begrenzungsthermostat dann ungewollt ausgelöst werden und dadurch den Ofenbetrieb unterbrechen.

Zum Wiedereinschalten des Begrenzungsthermostats :

IMMER die Ursache für die Auslösung des Begrenzungsthermostat ergründen.

Die Push hinter dem Banner der Belüftung. Für den Zugriff auf sie ist es notwendig,

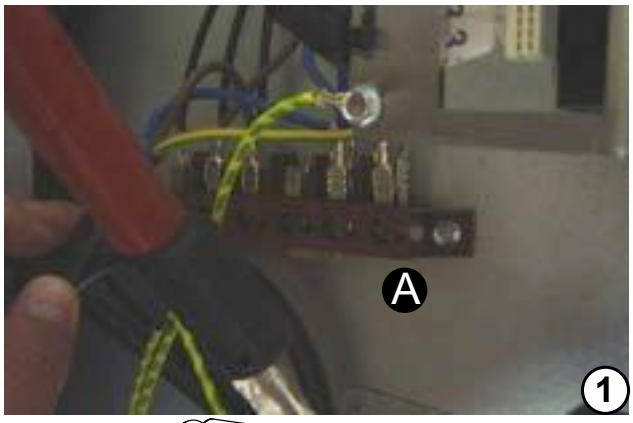
mit einem kleinen Schraubendreher drücken Sie die Taste und starten den Ⓐ/ Abb. ① Thermostat.

VORSICHT :

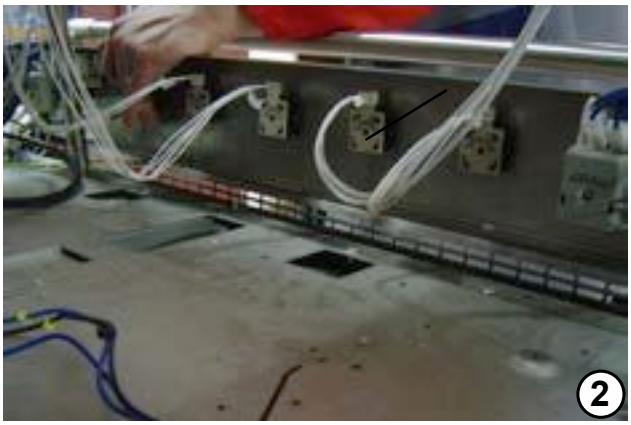
Lüftungsöffnungen nicht verdecken.
Beim Einbau einen Freiraum von 50 cm zur Wand einhalten, um eine ausreichende Kühlung der Induktionsplatte zu ermöglichen.

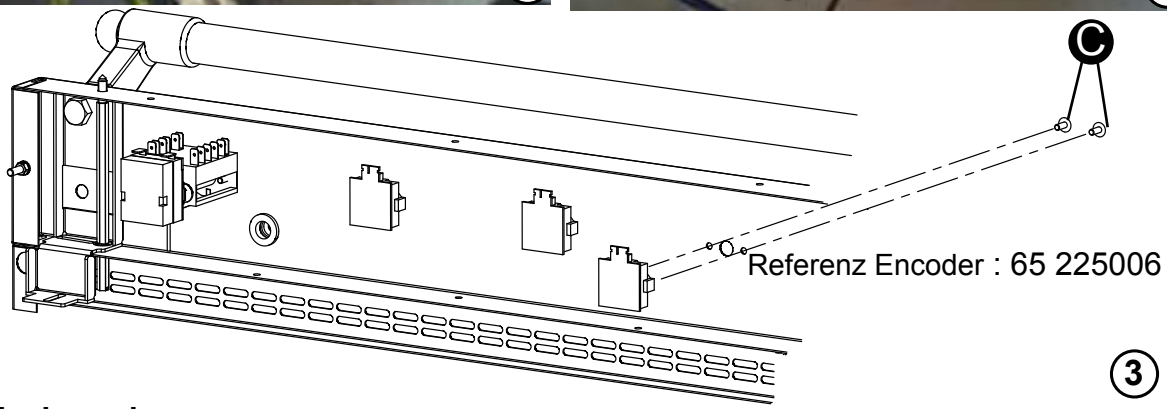
Kodierer

Zuvor muss das Modul von der Klemmenplatte auf der Rückseite des Gerätes getrennt werden Ⓐ / Abb. ①.
Um an die Kodierer zu gelangen, il faut démonter le dessus Vgl. § «Öffnen des Aufsatzes»
Der Erdleitung den Stecker herausziehen.
Der im induzierenden Modul eingebundenen Klieschen den Stecker herausziehen, Ⓑ/ Abb. ②.
Die zwei Schrauben aufschrauben Ⓒ/ Abb. ③..
Den Konverter herausnehmen



①


②

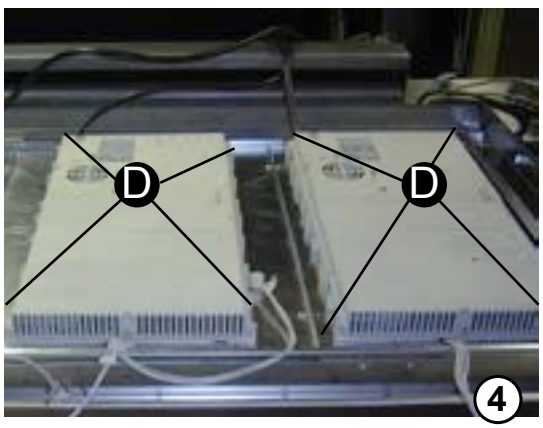


Referenz Encoder : 65 225006

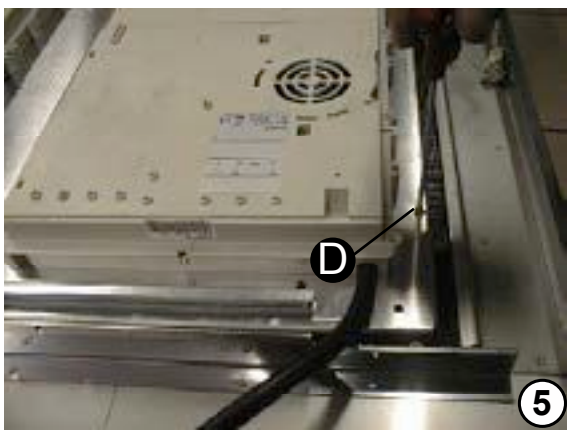
③

Die Induzierenden

Den Modul der Platte in Grenzzeichen trennen, das sich hinten des Geräts befindet Ⓐ/ Abb. ①.
Um zu den Induzierenden Zugang zu haben, ist es notwendig, die Oberseite zu entführen. Sieh § “ Öffnung der Oberseite
Die Oberseite hochheben
Der 2 im induzierenden Modul eingebundenen Klieschen den Stecker herausziehen (Ⓑ/ Abb. ②) sowie sich der Faden verkriecht.
Die Oberseite frei machen und es stellen. Aufmerksamkeit, die Oberfläche Glaskeramik auf eine saubere Unterstützung zu stellen, um die verglaste Oberfläche nicht zu zerkratzen/ Abb. ④.

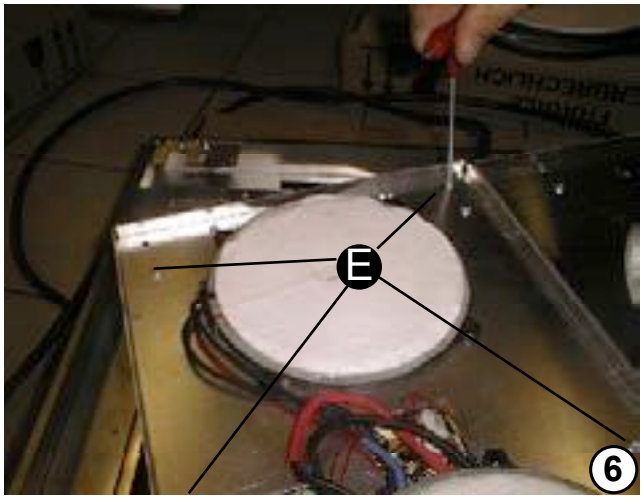


④



⑤

Die 12 Schrauben der Halteplatte der 3 Elektronikgehäuse lösen (mit einem Schraubendreher oder einem Innensechskantschlüssel Typ T10), (D)/ Abb. (4) und (5).
Die Halteplatte mit den drei Elektronikgehäusen herausheben und umdrehen.



Die vier Halteschrauben des Gehäuses für die defekte Kochzone lösen (E)/ Abb. (6).

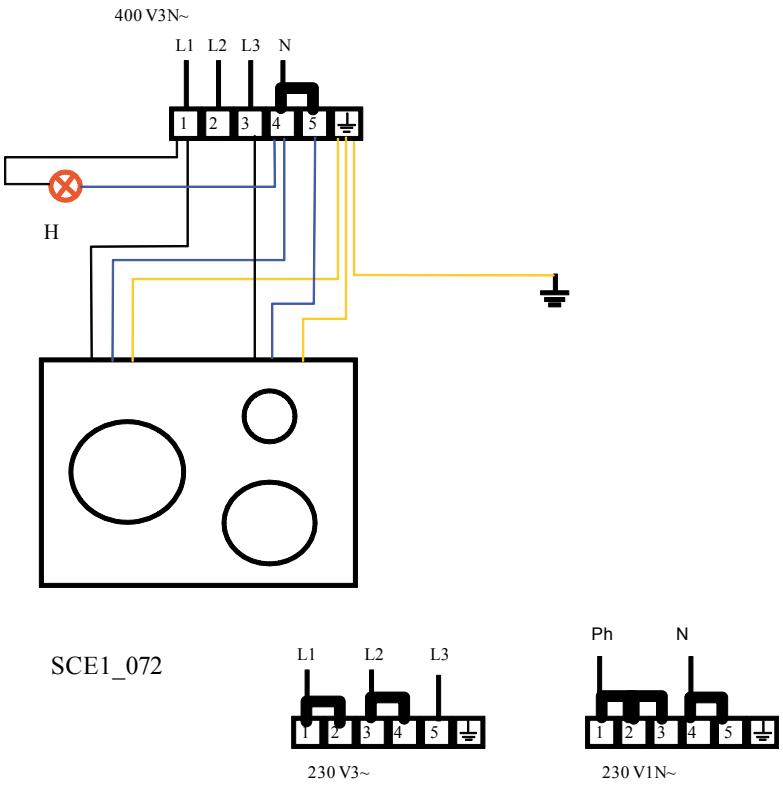
Das Gehäuse herausnehmen und ein neues einsetzen/ Abb. (7).
Alle Bauteile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

Das Gehäuse herausnehmen und ein neues einsetzen.
Alle Bauteile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

SCHALTBILD

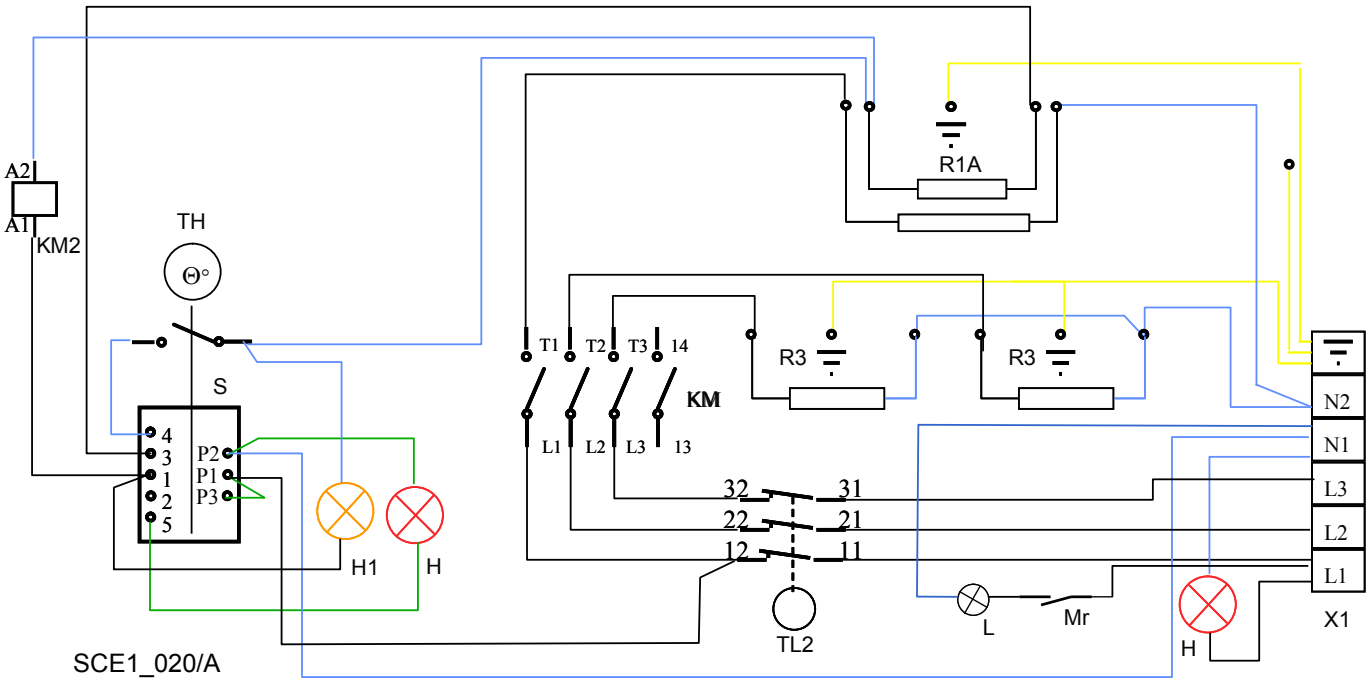
Zu den Artikelnummern und Bezeichnungen der einzelnen Bauteile vgl. Tabelle **9** im Anhang **0**

Induktionsplatte



SCE1_072

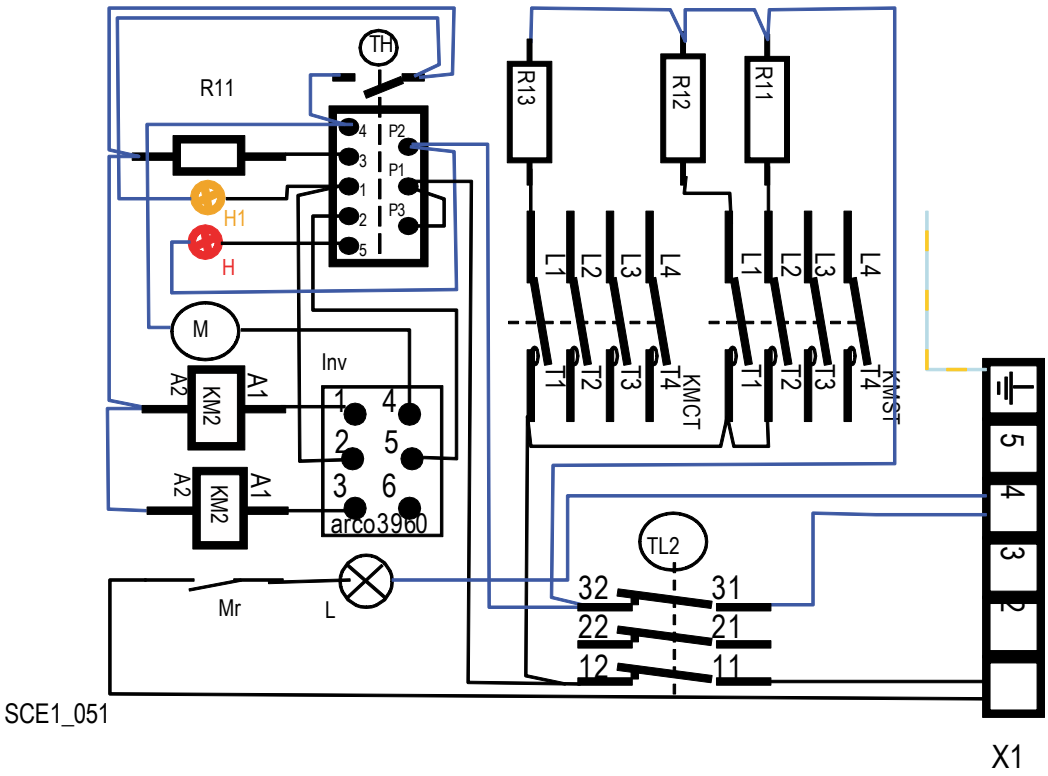
Statischer Elektrobackofen



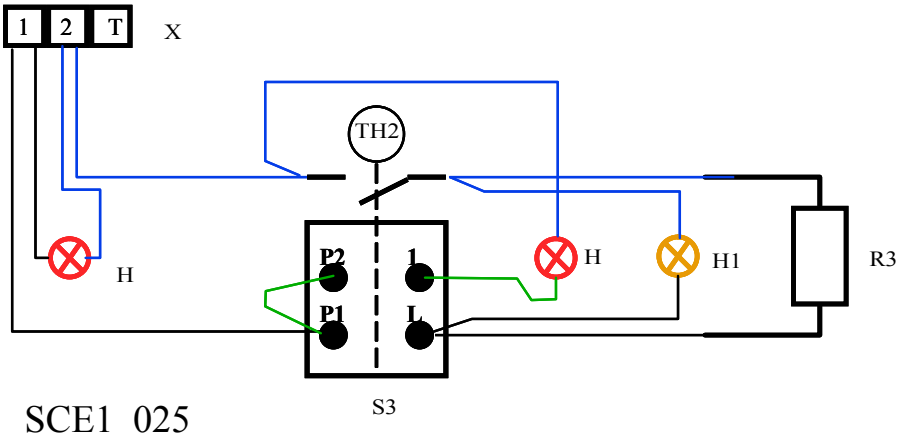
SCE1_020/A

SCHALTBILD

Elektrischer Heißluftofen



Wärmeschrank



Herd

"CHASSAGNE"

"CHAMBERTIN"

GEBRAUCHSANLEITUNG

WICHTIG

Das Gerät muß von qualifiziertem Personal verwendet werden. Es muß nach den geltenden Vorschriften und Normen in einem ausreichend belüfteten Raum aufgestellt werden.

Umstellungen auf eine andere als die eingestellte Gasart müssen von einem sachkundigen Installateur vorgenommen werden.

GARANTIE

Die Garantie ist Bestandteil des Kaufvertrags. Bitte wenden Sie sich bei Garantieleistungen an einen zugelassenen Wiederverkäufer. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die auf eine fehlerhafte Installation, einen falschen Gebrauch oder eine unsachgemäße Wartung zurückzuführen sind. Die Anleitung bitte aufmerksam durchlesen.

LACANCHE

Fourneaux de France

WARNHINWEISE ——— 21
INDUKTIONS-KOCHFELD ——— 23
GRUNDSÄTZLICHE EMPFEHLUNGEN ZUM GEBRAUCH DER ÖFEN ——— 27
ELEKTROOFEN ——— 29
MULTI-FUNKTION BACKOFEN ——— 30
WÄRMESCHRANK ——— 32
REINIGUNG UND PFLEGE ——— 33
INFORMATIONEN ÜBER DIE ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKABFÄLLEN — 35

Das Gerät besitzt die CE-Markierung, d. h. es erfüllt die wesentlichen Sicherheitsanforderungen der europäischen Richtlinien.

WARNHINWEISE

- **Um irreversible Schäden an den Stahlwänden zu vermeiden, müssen vor dem Gebrauch alle innen- und außenseitigen Schutzvorkehrungen aus Kunststoff entfernt werden.**
- **Entzündliche Produkte niemals im Ofen, im Schrank, im Tellerwärmer oder auf dem Kochfeld aufbewahren. Sie können in Brand geraten; Gegenstände aus Kunststoff oder sonstige Artikel können beschädigt werden**
- **Der Bodenbelag des Raumes, in dem das Gerät aufgestellt werden soll, muss unbedingt Temperaturen von mehr als 65°C über der Umgebungstemperatur aushalten können, ohne sich zu verformen, zu schrumpfen oder sich zu entfärben. Das Gerät nicht auf einen Teppichboden oder einen Kunststoffbelag stellen.**
- **Die Abzugs- bzw. Belüftungsrohre nicht blockieren. Sicherstellen, daß eine ausreichende Frischluftzufuhr besteht.**
- **Oberhalb des Gerätes keine brennbaren Materialien aufhängen, die Feuer fangen könnten.**
- **Die Kochfläche nicht mit Aluminiumfolie zudecken.**
- **Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Die Kochfläche bzw. den Ofen nicht als Heizgerät benutzen.**
- **Wenn Sie die Kochfläche verwenden, die Kochfeldroste und die umgebenden Zonen nicht berühren. Die den Brennern benachbarten Zonen sind heiß und können Verbrennungen hervorrufen.**
- **Kinder bei eingeschaltetem Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen. Keine die kindliche Neugier erweckende Gegenstände auf die Kochfläche legen, damit die Kinder nicht hochzuklettern versuchen und sich dabei eventuell verletzen.**
- **Vor jedem Eingriff die Gas- und/oder Stromversorgung des Gerätes unterbrechen.**
- **Das Herd soll nicht mit dem Geländerholm und Türgriffe verschieben oder anheben sein ; es würdet schwere Email Schaden anrichten. Sie sollen auch nicht an diese Griffe lehnen.**
- **Wenn das Gerät auf einem Sockel steht, müssen Vorkehrungen getroffen werden, um zu vermeiden, dass es vom Sockel rutscht.**
- **Nach jeder Benutzung das Absperrventil schließen.**

INDUKTIONS-KOCHFELD

Das Induktionskochfeld unter einer Glaskeramikplatte ist eine Revolution auf dem Feld der Kochtechnik.
Die Induktionsplatte besteht aus einem Induktor, der unter einer Glaskeramikplatte sitzt und durch einen hochfrequenten Wechselstrom gespeist wird.
Die Energie wird auf elektromagnetischem Weg übertragen.
Das Magnetfeld durchquert die Kochfläche und dringt in den Boden Ihres Kochgerätes ein.
Die Induktionsplatte wird verwendet wie herkömmliche gusseiserne oder Glaskeramikplatten; es bestehen jedoch folgende Unterschiede:
- Beim Kochen erwärmt sich die Kochfläche nur durch die Hitze des Topfbodens.
- Das Induktionskochfeld funktioniert nur, wenn in der Kochzone zwischen der Kochplatte und dem Topf ein Kontakt besteht.
- Regulierungen sind sofort wirksam und ermöglichen ein flexibles Kochen.
- Die elektronische Regelung sorgt für eine hochpräzise Leistungsanpassung und ermöglicht ein wirtschaftliches (sehr hoher Wirkungsgrad) und komfortables Kochen (die Induktion erhitzt den Topf, nicht die Küche).
Dagegen erfordert die Induktion kompatible, d. h. ferromagnetische Küchengeräte (Stahlemaille, Gusseisen, nichtrostender ferritischer Stahl). Behältnisse aus Glas, Terrakotta, Aluminium oder Edelstahl ohne Magnetboden sind für Induktionskochzonen nicht geeignet.
Induktionsplatten sind sehr leicht zu reinigen, da überbordende

Beschreibung

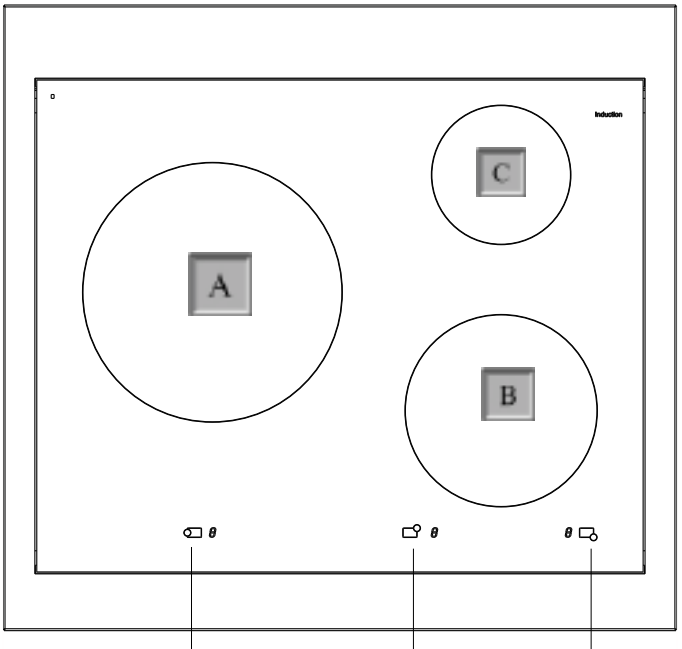
Die Induktionskocheld besteht aus einer 4 mm dicken Glaskeramik

- einer Kochstelle D : 270 mm mit einer Leistung von 2400 W und einer Booster-Funktion mit 3300 W (A).

- ein Kochstelle D : 200 mm mit einer Leistung von 1850 W und einer Booster-Funktion mit 2500 W (B).

- ein Kochstellen D : 145 mm mit einer Leistung von 1400 W, C und einer Booster-Funktion mit 1800 W.

Die Induktionskochfelder verfügen über :
- eine Drehkodierersteuerung mit 9 Leistungsbereichen.
- einer elektronischen Leistungsanzeige
- 2 Funktionen bei der Aufrechterhaltung température: 42 ° C und 70 ° C
- 1 Lage Gaspedal wird warm, wer eine Kraft Niveau 9 während einiger Minuten gibt dann auf dem Niveau Kraft vorher ausgewählt automatisch kommutiert
- Die Booster-Funktion dauert 10 Minuten.
- 1 Kindersicherheitsfunktionen
- Sicherheit des Überhitzens



INDUKTIONSPLATTE

Hinweis: jedes Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet : Nachricht von «Hot»

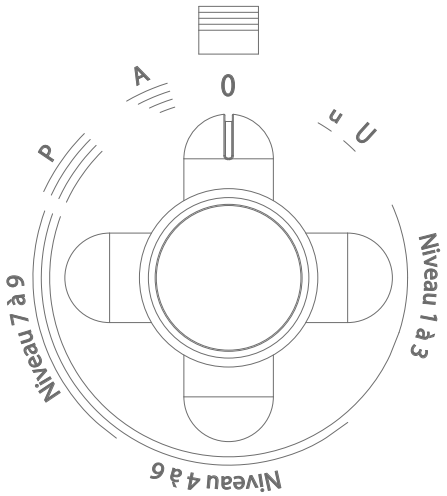
Zeit nach dem Einschalten des entsprechenden Kochfeldes auf und erlöschen, wenn die Wärme im Bereich der betreffenden Kochstelle unter einen Wert abgesunken ist, der für Menschen keine Risiken mehr birgt (ca. 60°C).
Unter der Kochfläche ist ein Ventilator angebracht.

Gebrauch :

Den Topf auf die gewünschte Kochzone stellen
Den Reglerknopf für die gewählte Kochstelle betätigen; das entsprechende Lämpchen leuchtet auf.
Hinweis: es können ein oder mehrere Kochfelder angewählt werden.
Da die Erwärmung sehr schnell erfolgt, direkt auf die gewünschte Stellung gehen.

Zur Information : Die einzelnen Positionen eignen sich am besten für .

1 & 2 = Bereitstellung oder Zubereitung von Soßen.
3 & 4 = Köcheln bzw. bei schwacher Hitze kochen
5 & 6 = Fortkochen und Kochen von Nudeln und Reis nach dem Sieden des Wassers
7 = Braten in der Pfanne.
8 = Fleisch goldbraun braten oder anbraten
9 = Zum Sieden bringen oder weitersieden
P = Booster = **Eine Flüssigkeitsmenge schnell zum Sieden bringen**
A = Kraft kommutiert Niveau 9 während 8 Minuten dann auf dem Niveau Kraft ausgewählt automatisch.
U = Warmhalten (70°C)
u = Warmhalten (42°C)



Hinweis :

Die Booster-Funktion kann gleichzeitig auf den Kochzonen A und B oder A und C eingeschaltet werden.

Sie kann nicht gleichzeitig auf den Kochzonen B und C eingeschaltet werden Die Booster-Funktion dauert 10 Minuten. Das in der Funktion zuerst eingeschaltete Kochfeld wird wird mit der der Stellung 8/9 entsprechenden Leistung versorgt (Display blinkt)
Die Booster-Funktion dauert 10 Minuten.

Die Funktion «Kindersicherung» verhindert ein versehentliches Einschalten (z. B. durch ein Kind.

Aktivierung der Kindersicherung :

Beide Regler einer Seite auf „0» stellen, einen der beiden Regler gegen den Uhrzeigersinn drehen und bis zur Aktivierung der Kindersicherung, die durch die Anzeige „L» angezeigt wird, in dieser Position halten.

Um die Kindersicherung zu deaktivieren, einen der beiden Regler gegen den Uhrzeigersinn drehen und bis zur Deaktivierung der Kindersicherung in dieser Position halten.

Überhitzungsschutz :

Bei Überhitzung schaltet die entsprechende Kochzone automatisch aus

INDUKTIONSPLATTE

Empfehlungen

Der Temperaturanstieg erfolgt sehr schnell.
Es wird empfohlen, die Zubereitungen zu überwachen, solange Sie mit dem Induktionskochen noch nicht vertraut sind.
Niemals Öl oder sonstiges zu erhitzendes Fett unbeaufsichtigt lassen.
Ihre Nahrungsmittel werden nur dann wirksam gekocht, wenn der Behälter ferromagnetisch ist und mit dem gewählten Kochfeld Kontakt hat.
Für das Induktionskochen bestimmte Behältnisse dürfen nicht auf anderen Kochplatten verwendet werden, weil sie dadurch verformt werden können.
Ein Verkratzen der Kochfläche mit metallischen oder scheuernden Gegenständen ist zu vermeiden.
Wenn der Topf kurzzeitig von der Kochzone entfernt wird (Blinkanzeige), die Leistungszufuhr unterbrechen.
⃠ Keinen emaillierten Topf oder Aluminiumbehälter oder sonstige leere Behältnisse auf eine Heißzone stellen oder darauf stehen lassen. Auch keine in Aluminium verpackten Produkte direkt auf die Kochfläche legen; das Gerät könnte dadurch irreparabel beschädigt werden.
⃠ Keine verschlossenen Konservenbüchsen direkt auf ein Kochfeld setzen; sie könnten durch Druckeinwirkung explodieren.
⃠ Die Belüftungsbereiche (Vorderleiste, hintere Belüftung usw.) nicht verstopfen. Das Gerät kann sich erhitzen und ist dann weniger effizient. Außerdem verkürzen Sie dadurch die Lebensdauer Ihrer Kochplatte.
⃠ Unter dem Kochfeld kein Aerosol oder brennbare Stoffe aufbewahren.

Ratschläge

Überprüfen Sie die ferromagnetische Qualität Ihres Kochgeräts mit einem Magneten. Wenn dieser problemlos an den Wänden haften bleibt, können Sie es auf Induktionskochfeldern verwenden.
Für eine maximale Effizienz der Induktionszone empfehlen wir, den Durchmesser des Gefäßes auf die Größe des auf der Glaskeramik aufgedruckten Kochfeldes abzustimmen, insbesondere für das vordere Kochfeld. Wird auf dem vorderen Kochfeld ein Gefäß verwendet, das einen größeren Durchmesser als das Kochfeld besitzt, ist dieses auf den hinteren Bereich des aufgedruckten Kreises zu verschieben.
Wir raten von der Verwendung eines Gefäßes ab, dessen Unterseite nicht vollständig glatt ist, wie z. B. bestimmte Stieltöpfe, die Vertiefungen haben, die die ordnungsgemäße Funktion beeinträchtigen können.
Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann dazu führen, dass die Induktionsfelder nicht optimal funktionieren oder dass deren Funktionsweise beeinträchtigt wird.
Keine schweren Gegenstände oberhalb der Platte aufhängen. Sie könnten beim Herunterfallen die Glaskeramikfläche beschädigen.
Niemals mehr Leistung zuführen als von den Nahrungsmitteln aufgenommen werden kann; eine zu große Hitze bewirkt Wasser-, Fett- und Energieverluste.
Immer, wenn das Rezept es erlaubt, die Kochbehälter abdecken; dadurch wird Energie eingespart.
Kurz vor der Beendigung des Kochvorgangs den Reglerknopf auf 0 stellen; aufgrund der angesammelten Hitze wird ohne Energiezufuhr zu Ende gekocht.
Wenn Sie zwei Kochfelder gleichzeitig mit maximaler Leistung nutzen wollen, wählen Sie am besten diametral entgegengesetzte Felder (die nicht der gleichen Kochzone angehören).

Einschränkungen

Nach den jüngsten wissenschaftlichen Forschungsergebnissen sind die Induktionsplatten für Personen mit Herzschrittmacher ungefährlich.
Im Falle einer anormalen Handlung kann ein Restrisiko nicht ausgeschlossen werden.
Deshalb raten wir Personen mit Herzschrittmacher, vor dem Gebrauch der Induktion den Arzt zu konsultieren.

Jeglichen Kontakt von Schmuckstücken (Ring, Gliederarmband usw.) mit der eingeschalteten Kochfläche vermeiden; es besteht Erhitzungsgefahr.

ACHTUNG

Wenn in der Glaskeramikfläche ein Riss zu erkennen ist, das Gerät sofort von der Stromquelle trennen. Den Installateur benachrichtigen.

Anzeigen

F	Der Fühler des betreffenden Kochfeldes funktioniert nicht.	Der Rest der Kochfläche kann weiterhin einwandfrei funktionieren – Den Händler anrufen
H	Leuchtanzeige für Restwärme	Zeigt an, dass die Zone heiß ist – Wenn die Anzeige verschwindet, besteht keine Verbrennungsgefahr mehr
U	Topferkennung	Keine Pfanne vorhanden oder Pfanne ungeeignet für die Induktion
P	Booster-Funktion	Diese Funktion ist auf allen Häusern möglich. Die Häuser B und C können zur gleichen Zeit nicht benutzt werden.
U	Warmhalten (70°C)	-
u	Warmhalten (42°C)	-
L	Kindersicherheitsfunktionen	Diese Funktion wird durch Halten des Drehknaufs in Stellung «A» ein- und ausgeschaltet.
⌐	Funktionsstörung des Drehknaufs	-Die Anschlüsse der Steuereinheiten überprüfen - Leiter auf Beschädigung oder Bruch prüfen, Verbindung zwischen Enkoder und Induktionsspulen prüfen.

Im Störungsfall

- Die Pfannen überprüfen
- Die Belüftung des Generators überprüfen (vorher das Gerät ausschalten)
- Die Stromversorgung und die Anschlüsse kontrollieren (vorher das Gerät ausschalten)

GRUNDSÄTZLICHE EMPFEHLUNGEN ZUM GEBRAUCH DER ÖFEN

Um einen Ofen optimal und vorteilhaft zu nutzen, sollten Sie die folgenden Hinweise durchlesen, die Sie mit den Grundsätzen des Bratens und Backens in unseren Öfen besser vertraut machen.

Der Ofen backt und erhitzt mit einer Wärmequelle, die sich in der Regel innerhalb des Ofens befindet. **D**iese Wärmequelle erhitzt erst die Luft und dann den Ofen insgesamt. Die Gerichte garen damit aufgrund der von den Heizelementen abgestrahlten Wärme, aber auch unter Einwirkung der von den Ofenwänden reflektierten Hitze.

Einige Vorempfehlungen :

Vor dem erstmaligen Gebrauch den Ofen in leerem Zustand ca. zwei Stunden lang bei 220° C erhitzen lassen, um den Rauchgeruch zu beseitigen, der auf die Zusammensetzung der isolierenden Mineralwolle und auf Reste der bei der Herstellung verwendeten Schmierfette zurückzuführen ist. Die Geruchsentwicklung verschwindet nach mehrmaligem Gebrauch.

Koch- und Backgeräte :

Das Material der Platten und Formen beeinflußt durch die Dicke, Wärmeleitfähigkeit und Farbe den Backvorgang.

¤ **A**luminium, feuerfester Ton und Aluminium mit Antihaftbeschichtung verringern die Einwirkung (Backen und Verfärbung) von unten. Diese Materialien werden für Feinbackwaren und für das Garen von Braten empfohlen.

¤ **E**mailliertes Gußeisen, Aluminium, verzinntes Eisen, Glas, feuerfestes Porzellan und antihaftbeschichtetes Aluminium mit gefärbter Außenseite erhöhen die Backwirkung von unten. Diese Materialien werden insbesondere für Torten, Quiches und alle knusprigen Gerichte verwendet, die auf der Unterseite genauso goldgelb sein sollen wie oben.

Back-/ Bratempfehlungen:

Wir empfehlen Ihnen :

→ **J**e nach Ofenposition ein 10-12minütiges Vorwärmen, bevor das Blech eingeschoben wird.

→ **D**ie Speisen beim Bestücken des Ofens nicht zu dicht an den Wänden plazieren, um eine übermäßige Wärmeeinstrahlung an den Rändern zu vermeiden.

→ **E**in Backgerät nicht direkt auf die Sohle zu stellen.

→ **B**ackgeräte mit starker thermischer Trägheit (feuerfestes Steingut oder Bräter aus emailliertem Gusseisen**)** mit hohen Rändern und dem Bratstück angemessenen Abmessungen zu verwenden und rotes Fleisch nach halber Bratzeit umzudrehen, um beim Braten von Fleisch eine Rauchentwicklung durch Fettspritzer zu vermeiden.

→ **D**ie Fettpfanne (und nur diese) unter den Grillrost schieben, um den Bratensaft aufzufangen bzw. beim Gratinieren ein Übertropfen zu vermeiden.

Gebrauch der Grillfunktion bei Elektroöfen :

ACHTUNG, der Grill erhitzt sehr schnell; die Gerichte daher aufmerksam überwachen.

→ **F**leisch und Fisch leicht einfetten, bevor diese auf den Rost gelegt werden.

→ **D**ie Fettpfanne (und nur diese) unter den Grillrost schieben, um den Bratensaft aufzufangen bzw. beim Gratinieren ein Übertropfen zu vermeiden.

→ **D**er Abstand zwischen den Hitzestrahlern des Grills und dem Grillstück muß je nach dessen Dicke erhöht werden, um zu vermeiden, daß es außen übermäßig gegrillt wird, während es innen noch nicht gar ist.

In der Betriebsart «Grillen» muß die Backofentür - außer zum Nachsehen - geschlossen bleiben.

Diese wenigen Ratschläge in Verbindung mit Ihrer eigenen Erfahrung verhelfen Ihnen sicher zu ausgezeichneten Ergebnissen.

ELEKTROOFEN

Der Elektroofen ist ein einfach zu handhabender Ofen, der bei allen gängigen Zubereitungensmethoden. wie z.Bsp. backen oder braten verwendet werden kann.

Der Elektroofen mit zwei oder drei Heizelementen für Ober- und Unterhitze kann als Backofen und als Grill verwendet werden.

Er wird besonders empfohlen für trockenes Feingebäck wie “tuiles aux amandes” (ziegelförmiges Mandelgebäck), Tortenbiskuit etc...

Beschreibung :

Die Öfen aus säurebeständigem bei 850° emailliertem Stahlblech umfassen 3 Einschubebenen im Abstand von 70 mm, in die die Bleche bequem eingeführt werden können.

Abmessungen des Ofens: B x T x H : 535 mm x 420 mm x 300 mm, 77 Liter.

Der Elektroofen wird mit 1 Bratrost und 1 Backblech geliefert.

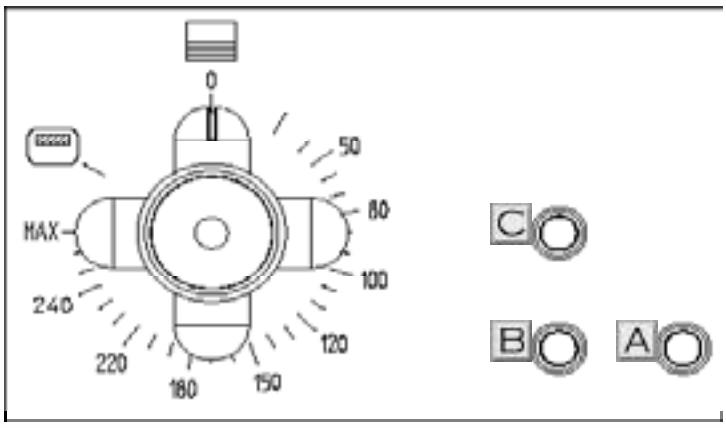
Die Heizelemente sitzen am Bodenblech und haen eine Leistung von 1700 Watt (Unterhitze). Gleichzeitig besitzen die Öfen am Ofengewölbe noch einmal 1200 Watt, die gleichzeitig dazu betrieben werden.

In der Grillstellung ist nur das 2850 Watt starke mittlere Element der Oberhitze in Betrieb.

Die Heizelemente werden durch einen thermostatischen Schalter reguliert.

In der Elektroofenausführung besitzt die Blende 3 Kontrollampen :

- **D**ie Lampe A Betriebs-Kontroll-Leuchte (sie leuchtet auf, solange die Stromzufuhr nicht unterbrochen wird).
- **D**ie Lampe B zeigt an, daß der Backofen eingeschaltet ist.
- **D**ie Lampe C Temperatur-Kontroll Leuchte.



Inbetriebnahme :

Der Ofen muß auf der gewählten Backtemperatur vorgewärmt werden.

Den thermostatischen Regler im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Markierung drehen.

Die Kontrollampen (B und C) leuchten auf. Wenn das Lämpchen C erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht; Sie können dann das Gerät bestücken.

Zum Ausschalten den Regler des Wärmeschalters gegen den Uhrzeigersinn bis zur Markierung **0** drehen.

Elektrischer Grill :

Der Elektroofen ist mit einem Grill für das Grillen von Fleisch und das Überbacken aller möglichen Zubereitungen ausgestattet.

Er eignet sich z.B. sehr gut für die Zubereitung einer Crème brûlée oder für das optimale Grillen eines Rinderkoteletts.

Inbetriebnahme :

Den Regler des Wärmeschalters bis zum Grillsymbol drehen.

Zum Ausschalten den Regler wieder auf **O** stellen.

Gebrauchsempfehlung : vgl. “Empfehlungen vor dem Gebrauch der Öfen”

MULTI-FUNKTION BACKOFEN

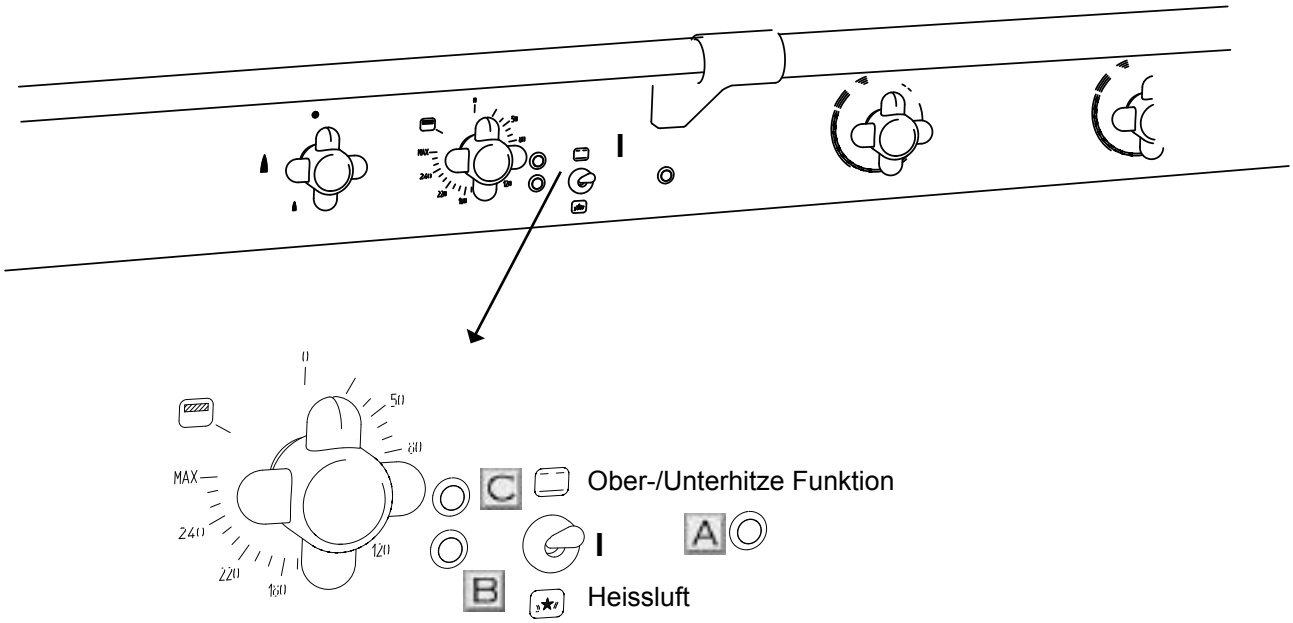
Dieser Ofen besitzt zwei Betriebsarten: Er kann als Elektro-Backofen mit konventioneller Beheizung und als Elektro-Backofen mit Heissluft benutzt werden.

Die Öfen aus säurebeständigem bei 850° emailliertem Stahlblech umfassen 3 Einschubebenen im Abstand von 70 mm, in die die Bleche bequem eingeführt werden können.
Abmessungen des Ofens **:** 535 mm x 420 mm x 265 mm.:

Der Ofen wird mit 1 Bratrost und 1 Backblech geliefert.

Für die Funktion Heissluft muss der Wippschalter auf das Symbol gestellt werden.

Für die Funktion Ober-/Unterhitze muss der Wippschalter auf das Symbol gestellt werden.



Die Heizelemente werden durch einen Thermostaten reguliert.

In der Elektroofenausführung besitzt die Blende 3 Kontrollampen :
- **D**ie Lampe A Betriebs-Kontroll-Leuchte (sie leuchtet auf, solange die Stromzufuhr nicht unterbrochen wird).
- **D**ie Lampe B zeigt an, daß der elektrische Heißluftofen eingeschaltet ist.
- **D**ie Lampe C Temperatur-Kontroll-Leuchte.

Inbetriebnahme :

Für die Auswahl der Betriebsart mit konventioneller Beheizung wird der Schalter auf die Position gestellt, und für die Funktion mit Heissluft wird der Schalter auf die Position gestellt.

Der Ofen muß auf der gewählten Backtemperatur vorgewärmt werden.
Den Temperaturregler im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Markierung drehen.

Die Kontrollampen (B und C) leuchten auf. Wenn das Lämpchen C erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht; Sie können dann das Gerät bestücken.

Zum Ausschalten den Temperatuurregle gegen den Uhrzeigersinn bis zur Markierung **0** drehen.

Elektrischer Grill :

Der Elektroofen ist mit einem Grill für das Grillen von Fleisch und das Überbacken aller möglichen Zubereitungen ausgestattet.

Er eignet sich z.B. sehr gut für die Zubereitung einer Crème brûlée oder für das optimale Grillen eines Rinderkoteletts.

Inbetriebnahme :

Den Temperaturregler bis zum Grillsymbol drehen.

Zum Ausschalten den Regler wieder auf **O** stellen.

In der Grillstellung ist nur das 2850 Watt starke mittlere Element der Oberhitze in Betrieb.

Gebrauchsempfehlung : vgl. "Empfehlungen vor dem Gebrauch der Öfen"

Bei gleichzeitigen Backvorgängen wird das Feingebäck vorzugsweise auf den oberen Einschubebenen über dem anderen Kochgut plaziert.

Bei ungleicher Backzeit braucht man die Gerichte nur so einzuschieben, daß sie genau zum Zeitpunkt des Servierens fertig sind und entsprechend entnommen werden können..

Andererseits wird in einem Heißluftofen bei niedrigeren Temperaturen gebraten/gebacken als bei einem herkömmlichen Ofen (vgl. Tabelle Anhang 3). Die Temperatur entsprechend reduzieren

ELEKTRO-BACKOFEN MIT KONVENTIONELLER BEHEIZUNG

Der Elektroofen ist ein einfach zu handhabender Ofen, der bei allen gängigen Zubereitungensmethoden. wie z.Bsp. backen oder braten verwendet werden kann.

Der Elektroofen mit zwei oder drei Heizelementen für Ober- und Unterhitze kann als Backofen und als Grill verwendet werden.

Er wird besonders empfohlen für trockenes Feingebäck wie "tuiles aux amandes" (ziegelförmiges Mandelgebäck), Tortenbiskuit etc...

Beschreibung :

Die Heizelemente sitzen am Bodenblech und haben eine Leistung von 1700 Watt (Unterhitze). Gleichzeitig besitzen oben noch einmal 1200 Watt, die gleichzeitig betrieben werden.

ELEKTRO-BACKOFEN MIT UMLUFT

Der elektrische Heißluftofen (Konvektionsofen) ist eine neuere Entwicklung der Kochtechnik. Das Prinzip ist einfach. Es besteht darin, Luft über ein Heizelement zirkulieren zu lassen, bei dessen Kontakt sie sich mit Wärme auflädt. Mit der dadurch erzielten Heißluft im Ofen können Gerichte gebacken bzw. gebraten werden.

Für die Luftzirkulation sorgt ein im Ofen untergebrachtes Gebläse. Es saugt die Luft an und lenkt sie auf einen Heizwiderstand, wodurch eine als Konvektion bezeichnete Luftbewegung erzeugt wird.

Der elektrische Heißluftofen bietet zahlreiche Vorteile, vor allem die Möglichkeit, auf mehreren Ebenen identische oder verschiedene Zubereitungen gleichmäßig zu erhitzen. Er eignet sich daher besonders für Feingebäck, Hefegebäck und Blätterteiggebäck.

Die Temperatur steigt rasch an, tiefgefrorene Nahrungsmittel tauen gleichmäßig auf.

Außerdem werden die einzelnen Zubereitungen ohne Geruchsaustausch gebacken, da der Geruch beseitigt wird, wenn die Luft über den Heizwiderstand strömt.

Beschreibung :

Der Ofen wird durch einen Ringheizkörper von 2950 Watt erhitzt.

WÄRMESCHRANK

Der Tellerwärmer hält Ihre Zubereitungen warm und erhöht dadurch die organisatorische Flexibilität beim Kochen. Das Prinzip ist einfach; mit einem Heizelement wird die Luft im Tellerwärmer auf der gewünschten Temperatur gehalten.

Die Erwärmung erfolgt durch Unterhitze.

Beschreibung :

Der Tellerwärmer aus rundum wärmeisoliertem Edelstahl umfaßt 2 Ebenen, die Roste im Gastronorm-Format GN 1/1 aufnehmen können.

Der Tellerwärmer ist werkseitig mit zwei Rosten ausgestattet.

Die Erhitzung des Tellerwärmers erfolgt durch einen 950 Watt-Heizkörper.

Das Heizelement wird durch einen Thermostatschalter auf der Schalterleiste betätigt.

Ein Lämpchen neben dem Reglerknopf zeigt die thermostatische Regelung des Heizelements an. **E**s leuchtet und erlischt sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Einschalten

Der Tellerwärmer muß etwa eine Stunde vor dem Einschieben von Platten bzw. Zubereitungen vorgewärmt werden.

Den Temperaturregler im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Markierung drehen. Die Kontrollampe leuchtet auf. Wenn sie erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht; Sie können dann das Gerät bestücken.

Zum Ausschalten den Reglerknopf des Wärmeschalters von gegen den Uhrzeigersinn bis zur Markierung 0 drehen.

Gebrauchsempfehlung

Wir empfehlen Ihnen, den Tellerwärmer vor dem erstmaligen Gebrauch auf maximaler Thermostatstellung ½ Stunde lang leer aufzuheizen, um den Rauchgeruch zu beseitigen, der auf die Zusammensetzung der als Isolation dienenden Steinwolle sowie auf Reste der bei der Herstellung verwendeten Fette zurückzuführen ist. Diese Rauchentwicklung verschwindet nach mehrmaligem Gebrauch.

- **K**eine Teller direkt auf die Bodenplatte legen; sie könnten aufgrund des raschen Temperaturanstiegs zerbrechen.

- **I**hre Platten und Teller können je nach der gewählten Temperatur sehr heiß sein.

Sie müssen daher vorsichtig behandelt werden.

Achtung! Der Tellerwärmer ist nicht zum Aufwärmen von Gerichten bestimmt. Die Gerichte in den Behältern müssen bereits zuvor die zum Warmhalten vorgeschriebene Temperatur (> 63°C) besitzen.

Vor dem Reinigen die Stromzufuhr unterbrechen.

Für die Reinigung des Gerätes keinen Dampfreinige verwenden.

Glaskeramikkochfläche :

Die Platten müssen immer trocken bleiben. Das Kochgeschirr und die Küchengeräte abtrocknen, bevor sie auf die Platten gestellt werden.

Kalkspuren werden mit Essig beseitigt. Die Flecken mit einem feuchten Lappen überdecken und etwa 30 Minuten einwirken lassen. Dann abspülen und sorgfältig trocknen.

Die Metallspuren bzw. oberflächlichen Ablagerungen, die der normalen Reinigung widerstehen, können mit einem flüssigen Reinigungsmittel für Edelstahl-Flächen beseitigt werden.

Der Edelstahlteil wird unter Zusatz eines milden Reinigungsmittels für hartnäckige Flecken mit einem feuchten Schwamm gereinigt.

Wenn beim Gebrauch Zuckersirup auf die Glaskeramikplatte fällt, das Element auf der Position 1 belassen und mit einem Rasiermesser-Schaber SOFORT den Rest der verbrannten Ablagerung entfernen.

VORSICHT

Wenn ein Riss in der Oberfläche auftritt, das Gerät sofort von der Stromquelle trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Den Installateur benachrichtigen.

Gehäuse :

Sie können spezielle handelsübliche Edelstahlreiniger verwenden aber auf keinen Fall scheuernde Mittel.

Deckblech aus Edelstahl :

Die Kochfläche ist ein einstückiges Pressteil bzw. zur einfachen Reinigung und besseren Hygiene mit tiefgezogenen Mulden versehen (kein Rückhaltebereich). Die Pflege muss mit chlorfreien flüssigen Reinigungsmitteln erfolgen, um den Stahl nicht zu verkratzen.

Zur Beseitigung von Flecken auf der Kochfläche eine Paste auf Tonstein- und Seifenbasis verwenden, die in Verbrauchermärkten erhältlich ist.

Edelstahlzierteile :

Die Edelstahlzierteile werden mit haushaltsüblichen Reinigern bzw. Spezialreinigern bearbeitet. Nehmen Sie aber ein Produkt, das nur wenig Silikon enthält, um weiße Spuren zu vermeiden, die nach dem Trocknen des Pflegemittels auftreten.

Messingzierteile :

Pflege mit einem weichen Lappen, der mit einem speziellen Messingmittel getränkt ist.

Vorsicht: Wenn das Reinigungsmittel auf das Email fließt, vor allem nicht reiben (die Mittel enthalten scheuernde Stoffe), sondern einfach mit klarem Wasser abspülen.

Eine andere Lösung ist eine feste Seife (Silberstein, Tonstein), die mit Hilfe eines nassen Schwammes

auf die zu reinigenden Flächen aufgebracht werden kann.

Dieses Vorgehen ist auch sehr wirksam, um Messing- oder Chromflächen zu reinigen und ihnen neuen Glanz zu verleihen.

Emaillierte Leiste :

Einen mit Seifenwasser oder Fensterscheibenreiniger getränkten Schwamm, aber niemals Scheuerpulver verwenden.

Sie können auch Brennspiritus verwenden, aber nur wenn das Gerät kalt ist.

Öfen :

Die Wände mit einem nicht schleifenden Pflegemittel reinigen. Aggressive Produkte sind zu vermeiden. **W**enn Sie derartige Produkte verwenden, bitte die Türdichtung entfernen und hinterher wieder anbringen.

Abspülen und trocknen lassen.

Mindestens einmal pro Jahr den Teil hinter dem Schutzblech des Gebläses (bzw. der Gebläse) reinigen. Das von der Luftzirkulation und bei schwacher Temperatur mitgeführte Fett kann eine Rauchentwicklung hervorrufen.

Beizmittel nicht direkt auf die Heizwiderstände der Elektroöfen sprühen.

Nach dem Reinigen und vor der erneuten Inbetriebnahme überprüfen, ob die Ofensohle unter dem Falz auf der Vorderseite richtig eingeführt ist, um zu vermeiden, daß sie unter Wärmeeinwirkung verformt wird.

VORSICHT

Es ist ausdrücklich verboten, dieses Gerät mit chlorhaltigen Mitteln zu reinigen.

Lesen Sie die Warnhinweise und Gebrauchsempfehlungen zu den Pflege- und Reinigungsmitteln des Gerätes aufmerksam durch. Beachten Sie die Gebrauchsvorschriften.

INFORMATIONEN ÜBER DIE ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKABFÄLLEN

Verordnung Nr. 2005-829 vom 20. Juli 2005 über die Zusammensetzung von Elektro- und Elektronikgeräten und die Entsorgung von Abfällen aus diesen Geräten in Übertragung der Europäischen Richtlinien 2002/95/EG und 2002/96/EG.

- **D**ie Bestimmungen über Elektro- und Elektronikgeräte (EEG) und Elektro- und Elektronik-Altgeräte (EEAG) werden auf europäischer Ebene durch zwei Richtlinien festgelegt, deren Ziel es ist, einerseits die Verwendung gefährlicher Stoffe in den EEG zu beschränken und andererseits die Wiederverwendung, das Recycling und die Verwertung von EEAG zu fördern, um so die zu entsorgende Abfallmenge zu reduzieren.

Alle seit dem 13. August 2005 in Verkehr gebrachten Elektro- und Elektronikgeräte müssen dieses Zeichen tragen.
Das Piktogramm weist darauf hin, dass das Gerät nicht zusammen mit anderen Abfällen in den Müll gegeben werden kann, sondern in Hinblick auf seine Verwertung, seine Wiederverwendung oder sein Recycling einer getrennten Sammlung zuzuführen ist.

- **D**ie Nutzer von Elektro- und Elektronikgeräten sind verpflichtet, EEAG nicht als unsortierten Siedlungsabfall zu entsorgen**.**

- **D**en Nutzern stehen geeignete Sammelsysteme zur Verfügung.

Die Einhaltung dieser Verordnungen durch die Nutzer von Elektro- und Elektronikgeräten verhindert potentiell schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit. Sie sind ebenfalls ein Beitrag zur Erhaltung natürlicher Ressourcen.